Lomito a la parrilla con espinacas y jalea de tomate

1 de Febrero, 2010

Chef: Manuel Arenas y Judith Bustos

Dificultad:	Rinde:	Duración:	Costo:
Fácil	4 porc	45 min	Medio

Ingredientes:

Para la carne:

- 6 lomitos de 8 oz cada uno
- Grasa de tocineta para freír
- sal y pimienta al gusto

Para la espinaca:

- 1 rollo de espinaca
- 2 dientes de ajo picados
- ½ cebolla picada fina
- 1 tomate maduro

Para las papas mil hojas:

- 3 Papas en rodajas muy finas
- 50 g de queso gouda

La jalea de tomate:

- 1 tomate maduro mediano
- 2 oz de melaza
- 3 cdas. de mantequilla

Preparación:

La carne:

1. Sazone el lomito con grasa de tocineta, sal, pimienta, selle a la plancha y cocine al horno a 350oF (175oC) por un tiempo, dependiendo del termino deseado.

Las espinacas:

1. En agua hirviendo, coloque las hojas de espinaca picadas por 2 minutos (esta técnica se llama pochado).

2. En un sartén con un poquito de aceite, sofría el ajo y la cebolla y el tomate picado, agregue la espinaca y cocine por 4 minutos.

Las papas mil hojas:

1. Pele las papas y haga rodajas bien finas. En un molde pequeño, con papel encerado, forme capas de papa y queso para darle el efecto de mil hojas.

2. Luego hornee a 300oF (150oC), hasta que se dore.

La jalea de tomate:

1. En un sartén con mantequilla, sofría el tomate por unos 4 minutos, luego agregue la melaza y sal al gusto.

2. Deje cocinar por unos 3 minutos y retire del fuego. Enfríe y reserve.

Para servir:

1. En un plato extendido, coloque una cama de espinaca y sobre esta el lomito.

2. Encima ponga la jalea de tomate y a un lado agregue las papas mil hojas.

©PRODUCCIONES TALAMANCA VERDE S. A. Todos los derechos reservados.

Todos los contenidos dentro de la dirección en Internet www.saboresenlinea.com son propiedad de Producciones Talamanca Verde S.A. Está prohibida su reproducción con fines de lucro.